

SPEISEPLAN

Krabbelstube

KW 41 / 08.10. – 12.10.2018



Montag:		Enthaltene Allergene
Bunte Nudelpfanne mit Brokkoli, Karfiol und Tomaten, dazu Salat Joghurt mit Früchten		A,C,J G
Dienstag:		
Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree, Natursaftl und Salat		A,C,G A,C,G,J
Mittwoch:		
Fisolencremesuppe Gegrillte Hühnerbrust mit Wildreis und gedünsteten Karotten		A,H A,G
Donnerstag:		
Gemüsecremesuppe Topfenockerl in Zuckerbrösel mit Hollerröster		A,I A,C,G
Freitag:		
Karfiolcremesuppe Lachsfilet mit Safran-Gemüsereis und Salat		A D,H,I,J

Information der Verbraucher über Lebensmittel laut EU-Verordnung Nr. 1169/2011

Speisen die Allergene enthalten, sind mit den jeweiligen Buchstaben gekennzeichnet.

A	Glutenhaltiges Getreide	H	Schalenfrüchte
B	Krebstiere	I	Sellerie
C	Eier	J	Senf
D	Fisch	K	Sesamsamen
E	Erdnüsse	L	Lupine
F	Soja	M	Weichtiere
G	Milch	N	Schwefeldioxid E220/E228



SPEISEPLAN

Krabbelstube

KW 42 / 15.10. – 19.10.2018

Montag:		Enthaltene Allergene A,C,G,H,J
Putenschnitzel „Pariser Art“ mit Erbsenreis und Salat Apfelkompott		
Dienstag:		
Gelbe Rübensuppe Erdäpfelroulade mit Herbstgemüse und Kürbiskernen		A A,C,I
Mittwoch:		
Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat Schokopudding		A,C,G,J G
Donnerstag:		
Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Reisauflauf mit Früchten		A,C C,G
Freitag:		
Selleriecremesuppe Gebratenes Zanderfilet mit Erdäpfel-Gemüsegröstl und Salat		A,I D,H,I,J

Information der Verbraucher über Lebensmittel laut

EU-Verordnung Nr. 1169/2011

Speisen die Allergene enthalten,

sind mit den jeweiligen Buchstaben gekennzeichnet.

A Glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	I Sellerie
C Eier	J Senf
D Fisch	K Sesamsamen
E Erdnüsse	L Lupine
F Soja	M Weichtiere
G Milch	N Schwefeldioxid E220/E228

